Der deutsche Landwirt in Kleinpolen

Vierzehntägig erscheinende Beilage zum „Ostdeutschen Volksblatt", herausgegeben unter Mitwirkung des Verbandes deutscher landwirtschaftlicher Genossenschaften in Kleinpolen

Nr. 22 | Lemberg, am 2. Nebelung | 1930

Handzentrifuge oder Molkereigenossenschaft?

Wenn sich heutzutage ein Landwirt zu einer Ausgabe entschließt, in einer Zeit, in der fast alle seine Produkte schlecht bezahlt werden und er oft nicht einmal die Gestehungskosten erhält, so wird er sich das reiflich überlegen. Beim Maschinenkaufen werden oft große Fehler begangen, die meistens mit erheblichen Verlusten verbunden sind. Man denke nur z. B. an die Handzentrifugen auf dem Lande, wo sich oft eine andere Lösung finden läßt, besonders, wenn die Möglichkeit gegeben ist, an eine Genossenschaftsmolkerei zu liefern.

Von Gegnern der Molkerei werden der Handzentrifuge meistens folgende Vorteile angedichtet:

1. Die Molkereimagermilch sei wertlos, während auf dem Hofe gewonnene Magermilch ebenso viel wert sei wie die Vollmilch.

2. Die Molkereigenossenschaften sind die Verbreitungsstellen für Maul- und Klauenseuche.

3. Die mit der Selbstentrahmung verbundenen Arbeiten seien äußerst gering und daher bedeutungslos.

4. Die Handzentrifuge sei beinahe unverwüstlich, daher im Betriebe sehr billig.

5. Deshalb sei ihre Anschaffung auch eine vorzügliche Kapitalsanlage.

6. Wenn schon an eine Molkereigenossenschaft geliefert wird, dann sei es viel rentabler, nur den Rahm statt Frischmilch zu liefern.

7. Die Butter sei selbst viel besser zu verwerten als durch die Molkereigenossenschaft.

Wie verhält es sich nun tatsächlich mit diesen Vorteilen. Sind sie überhaupt da? Und wenn dies der Fall ist, bis zu welchem Maße?

Zu 1. Richtig ist, daß der Fettgehalt der von der Molkerei zurückgegebenen Magermilch geringer ist als der mit einer Handzentrifuge gewonnenen Magermilch. Je größer die Stundenleistung einer Zentrifuge und je gleichmäßiger die den Entrahmungsprozeß beeinflussenden Faktoren sind, desto schärfer die Entrahmung, d. h. desto weniger Fettgehalt wird die Magermilch haben. Dies als Nachteil zu bezeichnen, hieße den Zweck der Entrahmung verkennen, der auf möglichst weitgehende Fettgewinnung abzielt, weil das so gewonnene Fett am gewinnbringendsten in der Butter verwertet wird. Die scharf entrahmte Magermilch enthält die für die Ernährung der Tiere nötigen sonstigen Nährstoffe, genau so wie eine weniger scharf entrahmte Milch. Das Fett aber geben wir ihnen mit den neben Magermilch sowieso zu verabreichenden Futtermitteln in ausreichendem Maße. Der Unterschied im Fettgehalt ist bedeutend. Bei Handzentrifugen geht etwa 0.10 Prozent Fett mehr, also etwa das Doppelte wie in der Molkerei, für die Verbutterung verloren.

Demnach ist die Verfütterung der mittels Handzentrifuge gewonnenen Magermilch teuerer und unwirtschaftlicher als die Verfütterung der von der Molkerei geholten Magermilch.

Zu 2. Falls das der Fall wäre, dürften in den Orten ohne Molkereigenossenschaften die Seuchen sehr selten oder wenigstens weniger umfangreich auftreten als in solchen, wo Molkereigenossenschaften bestehen. Bekanntlich wird die Seuche auch durch die Menschen mit dem an den Stiefeln haftendem Schmutz übertragen, und auch frei bewegliche Tiere, wie Hunde und das Geflügel, können als Ueberträger gelten. Deshalb müßte man ja auch erst mal alle Spatzen einfangen, um der Seuchenverbreitung wirksam entgegenarbeiten zu können. Bis jetzt ist auch immer noch beobachtet worden, daß in Orten ohne Molkereien die Maul- und Klauenseuche genau so oft und eben so heftig wie in Orten mit Molkereigenossenschaften aufgetreten ist.

Zu 3. Diese Fragen beantworten am besten die Hausfrauen, denen die Entrahmung mit der Handzentrifuge aufgehängt wurde. Wenn sich die Arbeiten im Haushalte häufen, hat schon manche Hausfrau die Zentrifuge dorthin gewünscht, wo der Pfeffer wächst.

Zu 4. Je kleiner die Zentrifuge, desto größer die Inanspruchnahme, dazu kommt, daß ein Apparat von der Feinheit der Zentrifuge mit ihrer hohen Umdrehungszahl eine peinlich genaue Befolgung der Anwendungsvorschriften, pünktliche Reinigung, genaue Zusammensetzung der Teile, gleichmäßige Kurbeldrehung usw. verlangt. Das läßt sich im bäuerlichen Haushalt schon deshalb nicht durchführen, weil nicht immer dieselbe Person die Entrahmung vollzieht.

Deshalb sind auch in der Praxis die Abschreibungen für Instandsetzung und Reparatur bedeutend größer als bei Molkereizentrifugen. Besonders unter den hiesigen Verhältnissen kann eine einzige Reparatur den Verdienst von Wochen verschlingen.

Zu 5. Der Landwirt hat mit jedem Groschen zu rechnen, wenn in Zukunft seine Wirtschaft einigermaßen rentabel bleiben soll. Zur Anschaffung einer Zentrifuge ist ihm nur dann zu raten, wenn er die Stundenleistung voll ausnützen kann und wenn er keine Möglichkeit hat, an eine Genossenschaftsmolkerei zu liefern. Die Zentrifuge bleibt auch hier nur ein notwendiges Uebel. Die Frischmilchanlieferung an die Molkereigenossenschaft als Mitglied derselben ist für den Landwirt die beste Kapitalsanlage. Er stärkt dadurch seine genossenschaftliche Einrichtung, die berufen ist, ihm in den kommenden Zeiten der Not als Stütze und Rückhalt zu sein, ohne dabei ein Opfer zu bringen als das der genossenschaftlichen Treue.

Zu 6. Bei etwas Ueberlegung muß sich jeder Landwirt selbst sagen, daß die Entrahmung in der Genossenschaftsmolkerei viel billiger sein muß, weil nur eine, wenn auch größere Zentrifuge mit einer Arbeitskraft in Betrieb ist, während im anderen Falle eine größere Anzahl Handzentrifugen mit ebenso viel Arbeitskräften die Arbeit besorgen müssen.

Da eine Handzentrifuge im Verhältnis zur Stundenleistung viel teuerer ist als eine Molkereizentrifuge — es kostet z. B. eine Handzentrifuge von 40 Ltr. Stundenleistung zirka 200 Zl., eine Molkereizentrifuge mit 240 Ltr. zirka 500 Zl., und da eine Handzentrifuge nicht viel weniger Arbeitskraft, Oel usw. dagegen verhältnismäßig mehr Abschreibungs- und Instandsetzungskosten verursacht, während die Fettausbeute eine schlechtere ist, entstehen unverhältnismäßig viel höhere Kosten bei geringerem Ertrage.

Hieraus folgt, daß der Handzentrifugenbetrieb unrentabler ist als die Frischmilchanlieferung an die Molkereigenossenschaft.

Zu 7. Der Export kleiner Mengen Butter fällt schon von vornherein durch gesetzliche Bestimmung fort. Der einzelne ist bei den ständig schwankenden Preisen nicht in der Lage, so eingehend über Markt- und Preislage orientiert zu sein, daß Verlustverkäufe nicht vorkommen. Sogar bei den einzelnen Molkereien können Verlustverkäufe nicht unterbleiben, weshalb sich auch der größte Teil unserer Genossenschaftsmolkereien zu einer Molkereizentrale zusammengeschlossen hat, um vor Uebervorteilung geschützt zu sein. Auch die Qualitätsfrage spielt dabei eine große Rolle, die für den kleinen und mittleren Landwirt nur mit Hilfe einer Molkereigenossenschaft gelöst werden kann.

Wie in allen Dingen, bedeutet der einzelne kleine und mittlere Landwirt auch in der Frage der Milchverwertung nichts. Im Zusammenschluß liegt seine Macht, die er nicht untergraben darf, sondern mit allen Mitteln ausbauen und befestigen helfen muß.

Fallobstverwertung

Falläpfel werden besonders geschätzt. Tatsächlich kann man ja auch alles aus ihnen bereiten, was aus den reifen Aepfeln hergestellt wird. Zu Gelee oder dem sogenannten rheinischen Apfelkraut sind sie ausgezeichnet. Aber auch zu Apfelmus sind sie geeignet. Das Mus braucht allerdings etwas viel Zucker, doch kann das Zuckern erst später bei der endgültigen Verwendung geschehen, so daß also beim Einkochen selbst zunächst keine besonderen Kosten entstehen. Man gibt Apfelmus später nicht nur als Kompott, sondern verwendet es gern auch zu Apfelsuppen. Durch einfaches Auspressen der Falläpfel erhält man einen bekömmlichen Apfelsaft (Apfelmost), den man nach Belieben süßen kann. Man bewahrt ihn am besten in verpichten Flaschen auf. Natürlich kann man Falläpfel auch sofort verwenden. Man preßt sie aus und setzt den Saft gewöhnlichem Trinkwasser oder Mineralwasser zu. Dies ergibt eine prachtvolle Limonade. Bedenken, als ob man dadurch krank werden könnte, sind irrig, aus dem einfachen Grunde, weil auch der Saft von unreifem Obste nie schaden kann. Was schadet, ist der Genuß unreifen Obstes samt dem Fruchtfleisch und Wassergenuß darauf. Ebenso kann man ohne große Mühe Apfelsuppe aus Falläpfeln kochen. Apfelwein ist ebenfalls nicht zu verachten. Bei richtiger Beachtung der altbewährten Verfahren der Apfelweinherstellung schmeckt Apfelwein aus Falläpfeln nicht schlechter als von ausgesuchtem Edelobst, und von alkoholfreiem Moste läßt sich dasselbe behaupten.

Ist das Fallobst schon reifer, so läßt es sich recht gut abbacken. Man kann also sowohl Ringäpfel als auch Dörrbirnen herstellen. Birnenmus, das recht haltbar ist, kann ebenfalls aus Fallbirnen bereitet werden. Eine ganze Zahl von Kochgerichten kann man unmittelbar aus Fallbirnen herstellen. Genannt seien schlesisches Himmelreich, Birnenklöße aus Birnen mit Hirse. Essigbirnen sind eine appetitanregende Naschkost. Birnensaft, mit ein ganz klein wenig Essig oder besser Zitronensaft vermischt, ist ein angenehm kühlendes Getränk. Daß man von allen Säften, die man aus Fallobst gewann, auch heiße Fruchtgetränke bereiten kann, sei nur der Vollständigkeit wegen erwähnt.

Wer selbst einen Obstgarten hat, wird oft nicht wissen, was er mit vorzeitig abgefallenen Mirabellen, Reineclauden und Pfirsichen anfangen soll. Man braucht die Früchte, falls sie noch sehr hart sind, nur einige Tage in die Sonne zu legen und kann sie dann zusammenkochen und als Marmelade aufbewahren oder sofort als Kompott zu Tisch geben.

Fallobst gibt aber auch einen guten Essig, und zwar eignet sich alles Fallobst ohne Ausnahme hierzu. Man zerstampft alles (so klein wie möglich) und gibt es in einen großen Steintopf. Auf 25 Liter Obst rechnet man 20 Liter kochendes Wasser. An einen warmen Ort gestellt, ist das Obst nach einer Woche in Gärung. Nun gießt man das Flüssige durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß, fügt etwa ¾ Liter Bierhefe und ein halbes Schwarzbrot hinzu, das man klein schneidet, deckt einen dicht schließenden Deckel darauf, bindet eine dicke wollene Decke darüber und läßt es vier Wochen ruhig stehen, ohne darin zu rühren. Dann ist der Essig fertig und kann auf sauber gespülte, trockene Flaschen abgezogen, verkorkt und verbraucht werden.

Schließlich sei noch der Fallpflaumen Erwähnung getan. Sie einfach als Schweinefutter zu verwenden, wie dies oft geschieht, ist bestimmt nicht zweckmäßig. Ebensogut wie die Pflaumenmusfabriken Fallpflaumen zur Herstellung eines hochwertigen Pflaumenmuses benutzen, genau so kann dies im Haushalt geschehen. Allerdings bezieht sich dies nicht auf noch grüne Pflaumen, die man nur zur Essigbereitung verwenden kann. Reife Fallpflaumen kann man aber auch schälen und zu süßen Pflaumen, Marmeladen oder Pflaumensaft einmachen. Daß sie einen wohlschmeckenden Likör ergeben, wird auch nicht unbekannt sein.

So gibt es eigentlich nichts, was vom Baume fällt, was wir nicht einem nützlichen Zwecke zuführen können. Im Winter ernten wir dann den Lohn für die vielfachen Mühen, die allerdings mit der Verarbeitung des Fallobstes verbunden sind.

Landwirtschaft und Tierzucht

Pflanzenschutz im Spätjahr.

Im Oktober verlassen bekanntlich die Kornkäfer die Getreidehaufen, um irgendwo zu überwintern. Wer jetzt einen Brumataleimring um seine Vorräte legt, kann viele Käfer darauf fangen. Die Mäuse verheeren im Herbst besonders die Kleefelder und Wintersaaten. Abgesehen vom zeitigen Frühjahr, ist daher jetzt die günstigste Zeit zur Bekämpfung. Wenn auch Gift- und Bazillenköder nicht immer sogleich gefressen, sondern in den Vorratskammern aufgestapelt werden, so tritt doch der Erfolg über den Winter ein.

Auf den Wiesen blüht nunmehr die Herbstzeitlose. Durch Ausstechen oder Bearbeitung mit Egge oder Hobel verhindert man ihre Samenbildung. Ferner wird das Abweiden durch Ziegen oder Schafe empfohlen, da denen das Gift nicht schadet. Um bei lückig stehender Wintersaat eine Nachuntersuchung durchführen zu können, behalte man eine oder zwei Durchschnittsproben zurück. Schädigungen durch Fusarium, Getreidefliegen, Käferfraß, Rost usw. können in Frage kommen!

Bei der im Oktober voll einsetzenden Kartoffelernte sollte man, wenn irgend möglich, schon auf dem Felde eine Trennung der kranken und angefaulten von den gesunden Knollen vornehmen. Normales Kartoffelkraut sollte nicht verbrannt, sondern zur Mietenbedeckung oder als Einstreu verwendet werden; es enthält besonders viel Kali. Wer Mäuse von seinen Kartoffelmieten abhalten will, bedecke sie (nach v. Rümker) zuerst mit einer Lage Wacholder. Die Temperatur muß durch Thermometer oder einen Eisenstab öfters kontrolliert werden. Auf Rübenfeldern mache man reinen Tisch, indem man Blätter und Köpfe entweder sauber entfernt oder alles tief unterpflügt. Eine Menge Schädlinge werden dadurch vergraben.

Der Dünger darf nicht zu tief eingeackert werden!

Im Stallmist befinden sich Millionen von Bakterien, d. h. kleinsten Lebewesen, die günstig auf den Pflanzenwuchs einwirken. Kommt nun der Stallmist zu tief unter die Erde, so sterben diese ab und der Dünger hat dann natürlich bei weitem nicht die Wirkung, als wenn er seicht eingepflügt worden wäre. Er liegt dann, wie man zu sagen pflegt, tot im Boden und trägt weder zur Lockerung und Erwärmung desselben, noch zur Ernährung der Kulturpflanzen bei. Wie bei der „Einschmierung", so vertorft der Dünger auch bei einer Tiefackerung und nach Jahren noch finden sich beim Pflügen die braunen, wie verkohlt aussehenden Stücke in der Ackerkrume vor. Bei nur mäßiger Deckung, die den Zutritt der Luft noch gestattet, geht die Zersetzung des Düngers, seine Umwandlung in Pflanzennährstoffe rasch vor sich. Der Erfolg der Düngung ist gesichert. Damit ist aber nicht etwa gesagt, daß derselbe nur halb eingeackert werden soll, damit selbst der Nichtlandwirt die Düngung des Ackers erkennen kann. Das Unterpflügen selbst soll bei trockenem Wetter erfolgen, da gerade die verrottete, also beste Düngermasse durch das Pflügen von dem nassen bindigen Erdreich eingehüllt wird. Es bilden sich feste und mit der Zeit verhärtende Schollen, in denen der Dünger vertorft. Der Obstbaumzüchter stellt sich zum Ausfüllen hohler Bäume einen Mörtel aus Kuhdung und Lehm her. Eine gleiche Masse bildet sich bei der Einackerung des Düngers auf nassem, bindigem Boden.

Ueber die Aufbewahrung von Kartoffeln

Wünschenswert für die Steigerung des Ertrages ist, daß die Kartoffeln nicht zu früh geerntet werden, sondern daß sie, solange sie noch grünes Laub haben, recht viel Zeit behalten, um Stärke in den Knollen anzusammeln.

Für die Aufbewahrung größerer Kartoffelernten kommen hauptsächlich Erdmieten in Frage. In diesen halten sich die Kartoffeln besser als im Keller, weil in den Mieten eine gleichmäßige und vor allem niedrige Temperatur herrscht als im Keller. Die Mieten müssen auf trockenem Lande angelegt werden. Die Kartoffeln werden zu ebener Erde aufgeschüttet. Ausgehoben — wie früher — wird keine Erde mehr. Es hat sich gezeigt, daß die Kartoffeln bei der neueren Methode weniger faulen. Dafür, daß sie von unteren Kanten her nicht erfrieren, kann man durch achtsame Bedeckung sorgen. In der Miete darf die Tem-

peratur nicht über 8 Grad Celsius steigen. Im Keller sollen die Kartoffeln nur bis 1 Meter hoch lagern. Der Raum ist gut zu lüften, besonders unmittelbar nach der Einlagerung, weil dann die Knollen noch stark abdünsten. Auch steigt viel Wasserdampf von der anhaftenden feuchten Erde auf. Naß geerntete Knollen sollten erst noch auf der Scheunentenne zum Abtrocknen ausgebreitet werden. Starkfaulige Kartoffeln müssen vorher verlesen werden; denn die Fäulnisbakterien gehen bei der Winterlagerung in Miete und Keller auf die gesunden Knollen über.

Wenn die Fäulnis zu sehr um sich zu greifen droht oder die Mengen sehr groß, die Preise aber sehr niedrig sind, dann muß man zur Konservierung durch Einsäuerung schreiten. Ganz ohne Verlust geht es dabei allerdings auch nicht ab; denn die Säuerung ist als eine Gärung anzusehen, und bei jedem Gärungsvorgang geht etwas von der ursprünglichen Masse verloren. Aber nach der Gärung erweist sich das Futter als haltbar und ist den Tieren wohlbekömmlich. Für die Kartoffelgärung werden Gruben angelegt, wie sie zur Bereitung von Sauerfutter üblich sind. Eine Aufschüttung zu ebener Erde empfiehlt sich in diesem Falle nicht. Jedoch ist eine Ausmauerung der Gruben nur bei durchlässigem Untergrunde notwendig, da sonst zu viel Erdwasser nebst Unreinlichkeiten in die Grube dringen würde. Zu Säuberungszwecken werden die Kartoffeln gründlich gewaschen und darauf gedämpft. Dabei sind die Verluste geringer; die Bekömmlichkeit ist aber noch besser als bei rohgesäuerten Kartoffeln. Wenn man befürchten muß, daß man mit dem Dämpfen nicht schnell genug fertig wird um die Grube schließen zu können, so muß man allerdings zur Roheinsäuerung schreiten. In solchem Fall werden sogleich die rohen Kartoffeln mit dem Stampfeisen zerkleinert und nach dem Einbringen in die Grube festgetreten. Um den auslaufenden Saft aufzufangen, wird vorher auf den Boden der Grube eine Schicht Häckel oder Spreu geschüttet. Ebenso kann zwischen die Kartoffeln eine solche weiche Schicht gebracht werden. Doch darf dadurch keine zu große Lockerung entstehen, weil dabei zu viel Luft in der Masse bleiben und eine zu scharfe Säuerung hervorrufen würde. Ueber der Erdoberfläche wird die Masse wie eine Rübenschnitzelmiete in abgedachter Form aufgeschüttet und — nach Abdeckung mit einer dünnen Schicht von Häcksel — 1 Meter hoch mit Erde bedeckt. Nach 6 bis 8 Wochen sind die Kartoffeln durchsäuert und können nun verfüttert werden. Gedämpfte Kartoffeln werden den Schweinen, rohgesäuerte dem Rindvieh gegeben. Die Fütterung braucht aber nicht so eilig betrieben zu werden, da sich Sauerkartoffeln in der Grube mehrere Jahre halten.

Wo sich Gelegenheit zur Trocknung der Kartoffeln in einer Trockenanstalt bietet, da ist das vorzuziehen; denn die dabei entstehenden Verluste sind noch wesentlich geringer, und als Trockenware halten sich die Kartoffeln fast unbegrenzt und sind auch jeder Tierart, einschließlich der Pferde, sehr gut bekömmlich.

Sch.-Ro.

Grünlandpflege im Herbst

Von Th. Pollinger, diplom. Landwirt.

Je größer die Not der Landwirtschaft, umsomehr, erkennen wir den Wert und die große Bedeutung der aus eigener Wirtschaft fließenden Futterquellen für die Rentabilität des Betriebes und für die Entwicklung der Viehzucht. Die Flächen, die in den meisten Wirtschaften zur Futtererzeugung dienen, sind oft recht gering und liefern nicht das nötige Futter, das zur guten Ernährung der Viehbestände ausreicht. Wir müssen bestrebt sein, um die Rentabilität des Betriebes zu sichern, in Zukunft nicht durch Vermehrung der Anbauflächen, sondern vorwiegend durch Entfaltung einer tiefgreifenden Intensität weit größere Futtermengen hervorzubringen, die nicht nur der Menge nach für einen wachsenden Viehbestand genügen, sondern die auch mit ihrem Nährstoffgehalt den Anforderungen eines leistungsfähigen Viehbestandes voll entsprechen.

Ein ganz besonderes Augenmerk ist den Wiesen und Weiden zu widmen, denn sie bilden die Grundlage der Viehernährung. Es darf von ihnen nicht mehr heißen, daß es extensiv bewirtschaftete Flächen sind. Auch sie müssen in Zukunft zu ihren Rechten kommen, indem wir grundsätzlich unsere Ansichten ändern und den Grünländern intensive Pflege angedeihen sein lassen, die sie für die Erzielung von Höchsterträgen brauchen. Man kann auch im Futterbau von einer Intensität sprechen, die in der Pflege und insbesondere in der Düngung ihren Ausdruck finden und muß es z. B. als einen überwundenen Standpunkt ansehen, heute noch zu behaupten, die Weiden bedürfen überhaupt keiner Düngung, weil durch die auf der Weide verbleibenden Ausscheidungen der Tiere dem Boden fast alle Nährstoffe wieder zurückgeführt werden, die ihm durch das aufgenommene Futter entzogen wurden oder daß die Wurzeln der Wiesengräser so viel Aufschließungskraft haben, daß sie dauernd dem Boden Nährstoffe entnehmen können. Gewiß, auch eine nie gepflegte und gedüngte Wiese bringt Gräser hervor, aber man vergleiche einmal gewichtsmäßig und qualitativ die Erträge mit denen von gut gepflegten und gut gedüngten Wiesen. Wer für Futter, mit dem hohe Milcherträge zu erzielen sind, sorgen will, der braucht nicht Kraftfutter zu kaufen, sondern Düngmittel, vornehmlich Thomasmehl und wo es an Stallmist und Jauche fehlt, dann auch noch Kali und Stickstoff, um damit seine Wiesen, Weiden und Futterfelder zu düngen und wende auch Zeit und Geld für sachgemäße Pflege an. Das ist der richtige Weg zur Erzielung gesunder leistungsfähiger Viehbestände.

Man warte mit den zu treffenden Maßnahmen nicht erst bis zum Frühjahr, sondern nütze den Herbst, die Zeit, wo die Arbeit nicht so drängt, nach Möglichkeit aus. Es zeigt sich z. B. daß eine Kaliphosphatdüngung schon im Herbst angewendet meist sicherer wirkt als im Frühjahr, und man wird demnach Thomasmehl und Kali nach Tunlichkeit noch vor Eintritt des Winters streuen. Die Erfahrungen, die mit diesen Maßnahmen gemacht sind, bestätigen immer wieder, daß diejenigen Wiesen und Weiden am wenigstens über Winter leiden, die regelmäßig ihr Thomasmehl und Kali vor Beginn des Winters erhalten. Die Herbstdüngung wirkt deshalb so gut, weil sie den Gräsern Nahrung zur Reservestoffablagerung im Wurzelstock bietet und damit die Bedingungen zu einem frühzeitigen Wachstum und zu dichter Bestockung im nächsten Frühjahr gewährt. Sobald die ersten wärmeren Sonnenstrahlen das Leben im Frühjahr anregen, stehen den Pflanzen die Nährstoffe voll zur Verfügung und bringen diese schnell zur Entwicklung. Jeder Tag, um den wir die Winterfütterung mit Hilfe der Weide oder zeitigen Frühjahrsfutters verkürzen können, bedeutet eine Verbilligung der Unterhaltungskosten.

Die Grundvoraussetzung für eine wirksame Düngung unserer Wiesen und Weiden ist die Schaffung und Erhaltung der Gare des Bodens. Daher ist der Anwendung von natürlichen Dungstoffen, Kompost, Stallmist und Jauche die größere Aufmerksamkeit zu schenken. Selbst dann, wenn wir nicht über reichliche Vorräte verfügen, müssen wir alljährlich wenigstens eine beschränkte Menge unserer Wiesen und Weiden mit den humusbildenden Wirtschaftsdüngern versehen. Dabei sollte man aber auch beherzigen, daß es um so besser ist, je früher diese Düngemittel ausgefahren werden. Die Zeit vor Weihnachten ist — wie schon früher erwähnt — unbedingt derjenigen im Frühjahr vorzuziehen. Unter dem Schutz einer schwachen Stallmistdecke werden sich ebenfalls die Gräser zeitiger im Frühjahr entwickeln. Es darf aber nicht übersehen werden, daß sich bei einseitiger Anwendung natürlicher Dünger auch ungünstige Folgeerscheinungen einstellen können, vornehmlich eine Verschlechterung des Pflanzenbestandes und das Auftreten zahlreicher Unkräuter. Das Futter auf solchen Wiesen wird dann grobstengelig, nährstoffarm und unbekömmlich. Man führt diese Erscheinung auf die vorherrschende einseitige Stickstoffwirkung der Naturdünger und auf ihren ausgesprochenen Phosphorsäuremangel zurück. Um diese Erscheinung zu beheben, wird man stets neben Stallmist und Kompost zur Ergänzung der fehlenden Phosphorsäure Thomasmehl streuen, durch das gleichzeitig auch etwas Kalk in den Boden kommt, der der Verbreitung von harten Sauergräsern entgegenwirkt. Die ergänzende Düngung mit Thomasmehl wird auch im Herbst mit vorgenommen, da das Thomasmehl über Winter nicht ausgewaschen wird.

Wenn wir außerdem schon im Herbst neben der Sorge für richtige Ernährung auch auf die übrige Grünlandpflege bedacht sind und für die Regelung der Wasserverhältnisse, für eine Durchlüftung des Bodens, Unkrautvertilgung, Planierung und dergleichen sorgen, dann werden wir in Zukunft weit über die bisherigen durchschnittlichen Heuerträge von kaum 40 q je ha kommen und ohne Vergrößerung der verfügbaren Futterflächen weit mehr Vieh halten und vor allem besser und billiger ernähren können.

Dipl.-Landwirt Th. Pollinger.

Praktische Kleinigkeiten für den Hundefreund

Der Husten des Hundes. Die Ursache des Hustens beim Hunde ist zuweilen Erkältung, zuweilen Eindringen von Rauch oder Staub in die Schleimhäute. Der Husten äußert sich entweder durch beständiges trocknenes Krächzen oder durch ein lockeres Aushusten von Schleim. Der Krampfhusten, der besonders im Frühjahr und Herbst auftritt, erfolgt unter krampfhaftem Würgen, wobei oft eine zähe Schleimmasse erbrochen wird.

Er verschwindet manchmal scheinbar und kommt dann plötzlich wieder. Am häufigsten stellen sich die Anfälle zur Nachtzeit und bei kalter Witterung ein. In der Zwischenzeit erscheinen die Tiere ganz gesund, haben guten Appetit und atmen ohne weitere Anstrengung. Gegen trockenen Husten gibt man Pillen aus Goldschwefel und Süßholzsaft, oder man macht aus Honig, 30 Gramm Süßholzwurzelpulver und 4 Gramm Goldschwefel eine Latwerge und gibt hiervon alle vier Stunden einen Kaffeelöffel voll. Ist der Husten locker und mit Würgen verbunden, so verabreicht man ein Brechmittel, später gibt man täglich zweimal je 24—36 Zentigramm gepulverten Brechweinstein. Dieses Mittel verabreicht man am besten in lauwarmem Fliedertee. Ist der Husten sehr hartnäckig, so mische man gleiche Teile dicken Haferschleim und Baumöl und gebe täglich dreimal einen Eßlöffel voll. Da die Anfälle am häufigsten sind, wenn die Tiere aus reiner Luft ins Freie kommen, so tut man gut, sie eine Zeitlang zu Hause zu halten und für reine Luft und gleichmäßige Temperatur zu sorgen. Das Trinkwasser darf nicht zu kalt sein. Als hustenlindernde Mittel sind auch Anis, Fenchel usw., sowie die Einatmung von Karbol- und Terpentinöldämpfen zu empfehlen.

Die künstliche Amme. Das Aufziehen junger Hunde mit Saugflasche und Gummischlauch ist wohl möglich, jedoch sehr umständlich und nur bei großer Sorgfalt mit Erfolg durchzuführen. Ammen sind nicht immer zu haben. Der von Ludwig von Merey erfundene Saugapparat, den man „die künstliche Amme" nennt, leistet vorzügliche Dienste bei der Aufzucht junger Welpen und ersetzt die natürliche Amme vollständig. Dieser Apparat ist so eingerichtet, daß die Milch darin nicht nur bis auf den letzten Tropfen gleichmäßig erwärmt bleibt, sondern die Wärmegrade nach Belieben geregelt werden können. Ein Abkühlen ist ausgeschlossen. Im unteren Teile des Apparates befindet sich eine Spiritusheizung, die von außen bedient werden kann. Sobald die Milch in den oberen Teil, den eigentlichen Behälter, gegossen worden ist, entzündet man die Spiritusflamme und bald ist die gewünschte, durch das Thermometer festzustellende Temperatur erreicht. Nun wird die Heizkraft vermindert und durch eine kleine Flamme die gleichbleibende Temperatur unterhalten. Diese künstliche Amme kann von sechs Welpen gleichzeitig benutzt werden.

Beim Füttern der Hunde beachte man, daß das Futter in lauwarmem Zustande am zuträglichsten ist, zu kaltes oder zu heißes Futter verursacht leicht stärkere Verdauungsstörungen. Fressen mehrere Hunde auf einmal, soll jedes Tier seine eigene Schüssel erhalten, weil sonst die stärkeren die schwächeren verdrängen, es leicht zu Beißereien kommt und die jüngeren Hunde dann durch unzureichende Ernährung in der Entwicklung gehemmt werden.

Waschen der Hunde. Das gewaltsame Waschen der Hunde mit kaltem Wasser ist feineren Hunderassen sehr schädlich, ebenso aber auch die Gepflogenheit, junge Hunde zu früh oder in zu kaltes Wasser zu bringen, denn oft sind Lungenentzündung, Staupe und andere Krankheiten die Folgen. Die kurzhaarigen Hunde bedürfen in der Regel keiner besonderen Hautpflege, falls nicht das Auftreten von Ungeziefer eine gründliche Reinigung durch Wasser notwendig macht. Dagegen sollen mittel- oder langhaarige Hunde wöchentlich einmal gebürstet werden. Besonders empfindlich gegen die Nässe sind die Dachshunde. Kommen sie naß oder schmutzig nach Hause, so reibt man sie am besten mit einem trockenen Lappen tüchtig ab.

Fremdkörper im Hundehals. Beim Steckenbleiben von Fremdkörpern im Fange oder Halse des Hundes, was bei der Freßgier mancher Hunde sehr häufig vorkommt, sind die betreffenden Fremdkörper, zumeist Knochensplitter, mittels einer Pinzette oder mit den Fingern vorerst zu entfernen, und hierauf subkutane Einspritzungen von Apomorphin vorzunehmen. Oft genügt auch ein durch Brechmittel hervorgerufenes starkes Erbrechen des Hundes, den Fremdkörper von selbst auszustoßen.

Eingeweidewürmer bei Hunden. Junge Hunde leiden sehr viel unter Eingeweidewürmern, aber auch erwachsene bleiben davon nicht verschont. Wenn das Vorhandensein auch leicht am Kot festgestellt werden kann, so gibt es dennoch viele Hunde, die von dem Uebel geplagt werden, ohne daß es ersichtlich wird. Es ist deshalb anzuraten, jeden Hund von Zeit zu Zeit einer Wurmkur zu unterziehen, um schwereren Erkrankungen durch die gefährlichen Schmarotzer vorzubeugen. Man gibt die Mittel etwa 16 Stunden nach der letzten Mahlzeit. Es wird notwendig sein, sich die Wurmabtreibungsmittel vom Tierarzt verschreiben zu lassen, wenn man nicht selbst unter den bewährten Mitteln dieser Art Bescheid weiß.

Zeckenplage. Unter den Zeckenplage haben die Hunde auf dem Lande sehr viel zu leiden, da sich die Hundezecke an allen Körperteilen des Hundes dermaßen vollsaugt, daß diese Milbe das Volumen haselnußgroßer Blasen erreicht. Als bestes Beseitigungsmittel erweist sich das Betupfen einer solchen angesogenen Zecke mit Benzin oder Terpentin. Da die Zecke diese Gerüche nicht verträgt, läßt sie los und fällt ab. Ausreißen angesogener Zecken ist nicht zu empfehlen, weil mitunter der Rüssel in der Saugwunde zurückbleibt und Eiterungen nach sich zieht.

Ueber das Rutenstutzen (Kupieren) der jungen Hunde ist manches zu sagen. Dieser Brauch, gegen den in der ganzen Welt von den Tierschützlern gewettert wird, hat dennoch seine Berechtigung, denn er macht z. B. den Vorstehhund, Wachtelhund und Spaniel zum Suchen tatsächlich stärker, weil die lange Rute bei ihrer fortwährenden Bewegung im Getreide und Grase den Hund sehr ermüdet und auch zu großes Geräusch verursacht. Doch nehme man sich davor in acht, daß durch ein zu kurzes Stutzen das Aussehen des Hundes verunstaltet werde. Es geht zu weit, wenn sich gewisse Kynologen dazu versteigen, die sogenannte „weidgerechte kupierte Rute", also die entschieden unschöne Stummelschwänzigkeit, sogar als Hauptwert eines Gebrauchshundes zu bezeichnen. Nach Oswald empfiehlt es sich, die Kupierung eines jungen Hundes schon am vierten Tage nach dem Werfen vornehmen zu lassen, weil der Hund in diesem Alter dabei noch die geringsten Schmerzen empfindet. Die Ansicht Schlotfeldts, erst den einjährigen Hund durch einen Tierarzt kupieren zu lassen, hat jedoch mehr für sich, da nach diesem Gewährsmann die Form der Rute sich dann nicht mehr verändert, und sie daher auf die gewünschte Länge verkürzt werden kann, wogegen beim Stutzen in den ersten Lebenstagen ein Nachwachsen unberechenbar ist.

Die Mutterhündin hört in der achten Woche nach dem Werfen, oft auch schon früher auf, Milch zu geben, es ist dann die Zeit der gänzlichen Trennung von ihren Jungen gekommen, da ihr die Zähne der Kleinen beim Ziehen an den Zitzen schon oft genug weh getan haben. Die Milchzähne, deren Zahl 28 beträgt, sind nämlich bei den jungen Hunden schon im Alter von 18 bis 32 Tagen durch das Zahnfleisch gedrungen und bereiten sehr bald schon empfindliche Schmerzen. Wie.-Ha.

Kittet mit selbstbereitetem Porzellan- und Glaskitt! Besonders gut als Glaskitt ist ein Brei von einem Teil Gummiarabikum und 4 Teilen gebranntem Gips. Ein trefflicher Porzellankitt wird aus Wasserglas und Kreide, beides zu gleichen Teilen vermengt, hergestellt. Ein Kitt, der der Einwirkung von Wasser und Hitze widersteht, ist: 100 Gramm Silberglätte und 50 Gramm Bleiweiß, beides gut vermischt, werden mit gekochtem Leinöl und Kopallack 3:1 zu einem knetbaren Brei verrührt. Will man einen Kitt ständig vorrätig haben, so bringt man vier Teile gebrannten Gips und einen Teil Gummiarabikum, beides fein pulverisiert und vermischt, in ein Glas, das gut verkorkt wird. Will man einen Gegenstand kitten, feuchtet man etwas von diesem Pulver an.

Gullasch aus Ungarn. Von einem Kalbsblatt schneidet man das Fleisch in große Würfel. 5—6 in Streifen geschnittene Zwiebeln röstet man in Schmalz oder Schweinefett hellgelb, gibt das Fleisch hinzu, das man mit Paprika überstreut und dämpft nun das Fleisch in seinem eigenen Saft weich, nachdem noch mit ein wenig Fleischbrühe aufgefüllt und in Stücke gebrochene halbgar blanchierte Makkaroni hinzugetan sind.

Zuckerersparnis beim Einkochen von Obst erzielt man dadurch, daß man beim Einkochen ein klein wenig doppelkohlensaures Natron beimengt. Dadurch wird die Säure des Obstes gebunden und viel Zucker gespart.

Spitzwegerichsaft für Brustleidende und als Mittel gegen Husten. Spitzwegerich ist überall heimisch und wächst an jedem Rain. Man pflückt eine entsprechende Menge der Blätter, spült sie rasch ab, trocknet sie auf einem Tuch und wiegt sie mittels eines Wiegemessers ganz fein. Dann preßt man den Saft durch ein Tuch ab, nimmt auf ½ Liter Saft ½ Kilogramm reinen Bienenhonig und kocht das Ganze ¼ Stunde. Den Extrakt füllt man noch warm in Gläser. Der Kranke erhält davon täglich mehrmals einen Eßlöffel voll.